

## Rezept

# Cevapcici mit Kürbisgemüse

Ein Rezept von Cevapcici mit Kürbisgemüse, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> Knoblauchzehen	<b>500 g</b> gemischtes Hackfleisch (möglichst fein durchgedreht)
Salz	Pfeffer
<b>1 Stück</b> Kürbis (etwa 1 kg)	<b>1</b> Zwiebel
<b>3 EL</b> Öl	1/8 l Gemüsebrühe
<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>1 EL</b> Essig
<b>1 TL</b> Zucker	<b>1 Bund</b> Dill

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

## Zubereitung

1. Die Knoblauchzehen schälen und durch die Presse drücken. Mit dem Hackfleisch, Salz, Pfeffer und 1 EL Wasser kräftig verkneten, bis der Hackteig gut bindet. Aus dieser Masse etwa 5 cm lange, gut fingerdicke Würstchen formen.

---

2. Den Kürbis schälen, Kerne und Fäden entfernen, das Fruchtfleisch in 5 cm lange und knapp 1 cm dicke Stifte schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln.

---

3. In einem Topf die Hälfte des Öls erhitzen. Kürbis mit Zwiebel darin anbraten. Mit der Brühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Min. schmoren.

---

4. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Cevapcici darin bei mittlerer Hitze etwa 8 Min. braten, dabei häufig wenden. Kürbisgemüse mit Essig und Zucker abschmecken. Den Dill waschen, trockenschütteln und fein hacken. Das Kürbisgemüse damit bestreuen und mit den Cevapcici servieren.